

Q/DPO

大理博琪尼食品有限公司企业标准

Q/DPO 0003 S—2020

代替 Q/DP003 S-2017

速冻食用菌

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0005 S- 2020
备案日期: 2020年 3 月 6 日

云南省食
备案号:
备案日期

2020 - 03 - 01 发布

2020 - 03 - 06 实施

大理博琪尼食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的速冻食用菌是以新鲜食用菌为原料，经挑选、清洗、分切、（或不分切）、蒸煮（或不蒸煮）、速冻、分拣、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》特制定本标准，作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅的限量严于食品安全国家标准。其它指标根据 GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、SB/T 10379《速冻调制食品》的规定及产品实际制定。

本标准代替 Q/DPO 0003 S-2017《速冻食用菌》

本标准由大理博琪尼食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：段其建。

安全企业
329
年

速冻食用菌

1 范围

本标准规定了速冻食用菌产品的分类、技术要求、检验规定、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以各类食用菌为原料，经挑选、清洗、分切、(或不分切)、蒸煮(或不蒸煮)、速冻、分拣、包装等工艺制成速冻食用菌。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

3 产品分类

3.1 根据所用原料不同分为：速冻牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、松茸菌、鸡枞菌、块菌、青头菌、奶浆菌、干巴菌、双孢菇、黑虎掌菌、平菇、香菇等。

3.2 根据产品外观形状不同分为：片状速冻食用菌、整菇速冻食用菌和块状速冻食用菌。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 食用菌：应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质、无污染、无杂质并符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的相关规定。

4.1.3 其它原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有各生制食用菌速冻后固有的色泽，无腐烂和霉变。	取适量样品置于容器中，在自然光线下，目视、鼻嗅，再取适量样品解冻滤水后，鼻嗅、解冻(熟制后)口尝。
形状	整菇外形完整，块状和片状厚薄基本均匀一致。	
滋味及气味	解冻后具有各品种应有的滋味和气味，无霉味及其它异味	
杂质	不得混入非食用菌及其它杂菌，无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合 GB 7096 的规定。

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表2的要求。

表2 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以 pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 微生物指标

应符合表 4 的规定

表3 微生物指标

项目	采样方案及其限量（若非指定，均以 CFU/g）				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0	0	GB 4789.4
样品采样及其处理按照 GB 4789.1 执行					

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 冷冻食用菌的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检测。

4.9 生产过程和卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取少于 10 个独立包装样品，样品总量不得少于 5kg。分为两份，一份检验，

一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前必须经本公司质检部检验合格并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目：感官、净含量、水分、杂质。

5.4 型式检验

型式检验每半年一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式试验结果有较大差异时；
- d) 食品安全监管部门提出型式试验检验要求时。

5.5 判断规则

检验结果中微生物指标有一项不合格，判该批产品不合格。其余项目不合格时，可以用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标识、包装、运输、储存

6.1 标志

标签标识符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品卫生安全标准的规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输用冷藏专用车辆、运输箱必须符合卫生要求，应清洁、卫生、无异味、无污染。箱体必须保持 -18°C 以下。运输过程中应该防止挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应该轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品分开放置，成品应贮存在清洁、卫生的冷藏库房内，产品离墙离地摆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混放。

6.4.1 原料冷藏库内温度应保持在 $2^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ ，成品贮存温度应保持 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

6.4.2 冷藏库的温度要定时核查、记录。

6.4.3 冷藏库内产品的堆码不应阻碍空气循环与冷藏库墙、顶棚和地面的间距不小于 10cm ，冷藏库的室内空气流动速度与库内得到均匀的温度为宜。